



La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

Geschmack!

Gefüllte Tomaten mit Mandelstiften



© Studio A Linder



Previa F1

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Tomaten Previa F1 mit Stiel
- 1 Zucchini
- 6 grosse Champignons (Champignons de Paris)
- 2 Esslöffel gehackte Mandelstifte
- 1/2 Zwiebel und 1/2 Zehe Knoblauch
- 1 Ei
- 15 g Butter
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel geriebener Parmesankäse
- 1 Esslöffel fein gehackte Petersilie
- 50 g Paniermehl
- Fleur de thym (Thymian gerebelt)
- Mehl, Salz, Pfeffer
- Frittieröl
- 1 Zweig Rosmarin, Lorbeerblätter

Marc Haeberlin

Restaurantinhaber in Illhausern (Fr)



Das Restaurant „L'Auberge de l'ill“ ist weit bekannt und berühmt. Ein Denkmal der Gastronomie, von Sternekoch Marc Haeberlin in vierter Generation geführt. Schon 1967 verlieh der Guide Michelin der L'Auberge de l'ill 3 Sterne, die sie auch 45 Jahre später noch besitzt.

L'Auberge de l'ill - 2, rue de Collonges au Mont d'Or - 68970 Illhausern
www.auberge-de-l-ill.com





Gefüllte Tomaten mit Mandelstiften

- 1 Tauchen Sie die Tomaten 10 Sekunden lang in kochendes Wasser und anschließend in Eiswasser. Ziehen Sie die Haut ab und achten Sie darauf, dass der kleine Stiel an der Tomate bleibt. Schneiden Sie den Boden der Tomate auf und holen Sie mit einem Löffel aus der kleinen Öffnung Kerne und Flüssigkeit heraus.
- 2 Erhitzen Sie eine antihaftbeschichtete Pfanne auf dem Herd und rösten Sie darin die Mandelstifte, indem Sie sie ständig mit einem Spatel bewegen. Abkühlen lassen.
- 3 Schälen Sie Zwiebel und Knoblauch und hacken Sie alles sehr fein. Lassen Sie beides vorsichtig bei niedriger Hitze 5 Minuten in Butter anrösten.
- 4 Bürsten Sie die Champignons sauber und schneiden Sie sie in kleine Stückchen. Schälen Sie die Zucchini mit einem Hobel oder Messer in etwa 2 mm dicke Streifen und hacken Sie die Schale ebenfalls in kleine Stückchen. Erwärmen Sie das Olivenöl in einer kleinen Küchenpfanne und sautieren Sie die fein geschnittenen Champignons und die Zucchini für 2 Minuten. Schmecken Sie mit Pfeffer und Salz ab.
- 5 Mischen Sie den Inhalt der Küchenpfanne mit der gerösteten Zwiebel und dem Knoblauch und binden Sie alles mit Parmesankäse. Fügen Sie eine Spur Thymian, Petersilie und die Mandelstifte hinzu. Vermischen Sie die Masse vorsichtig und füllen Sie einen Spritzbeutel mit einer elastischen Spritzdüse.
- 6 Erhitzen Sie das Frittieröl auf 180°C. Füllen Sie die Tomaten mit der Mischung aus dem Spritzbeutel über die Öffnung im Boden der Tomate. Verquirlen Sie das Ei in einer Schüssel. Ziehen Sie anschließend die untere Hälfte der Tomaten durch das Mehl, das Ei und das Paniermehl, um die Tomate zu panieren und die Öffnung zu verschließen.
- 7 Frittieren Sie die Tomate 3 bis 4 Minuten im heißen Öl. Lassen Sie die Tomaten auf saugfähigem Küchenpapier abtropfen. Verzieren Sie die Tomaten mit den Mandelstiften, einigen Lorbeerblättern und einem Rosmarinzwig. Warm servieren.



Für weitere Rezepte,
Kulturtipps und eine Übersicht
aller Verkaufsstandorte, werfen Sie einen Blick auf

www.la-selection-du-chef.com

